vinetur

# Barcelona Sustainable Catalunya: La iniciativa que proyecta a nivel mundial el compromiso de las bodegas catalanas con el medio ambiente

Las bodegas que se adhieran a la iniciativa deberán comprometerse a reducir sus emisiones y alcanzar un porcentaje mínimo de energía renovable, garantizando así la preservación del territorio vitivinícola catalán y el bienestar de los consumidores

jueves 23 de marzo de 2023



Xavier Pié, presidente de la DO Catalunya y Marc Miramontes, CEO Barcelona Foodie Black Week

La Denominación de Origen (DO) Catalunya ha dado un paso más en su compromiso medioambiental al presentar su nueva iniciativa: Barcelona Sustainable Catalunya, a la que las bodegas podrán solicitar adherirse a partir del ejercicio 2023. Se trata de una propuesta innovadora que persigue objetivos claros: preservar el territorio vitivinícola catalán, fomentar el desarrollo sostenible y ofrecer máximas garantías a los consumidores.

El Consejo Regulador ha creado esta nueva distinción para proteger los vinos de bodegas que cuenten con la verificación del cálculo de su huella de carbono, de acuerdo con la norma ISO 14.064-1, con el objetivo de facilitar información transparente y rigurosa a los consumidores.

Las bodegas que se sumen a esta iniciativa podrán incorporar la marca Barcelona Sustainable Catalunya en sus etiquetas siempre y cuando asuman un doble compromiso para el año 2030. Por un lado, deberán reducir progresivamente las emisiones anuales, llegando o superando una reducción del 50% respecto al año 2008; por otro, deberán alcanzar un porcentaje mínimo de energía renovable autoproducida del 35% en 2030. Asimismo, se comprometen a lograr la neutralidad climática en 2050.




Con la creación de Barcelona Sustainable Catalunya, las bodegas adheridas muestran su corresponsabilidad ante los retos medioambientales que como sociedad debemos afrontar en los próximos años. Además, con la introducción del nombre de Barcelona, la iniciativa se proyecta internacionalmente y actúa como reclamo gracias a su reconocimiento global y firme compromiso con la sostenibilidad a través del programa Barcelona + Sostenible. Barcelona representa, además, la capitalidad de nuestro país vitivinícola, donde la mitad de la producción del vino tranquilo se ampara bajo la DO Catalunya, impulsando así la vocación exportadora de los vinos de la DO.

Para reforzar su posición, los vinos de la DO Catalunya se convertirán en los vinos oficiales de la Barcelona Foodie Black Week, una iniciativa que promueve la oferta de restauración en la ciudad con el apoyo de las administraciones municipales y que comparte la sostenibilidad y la ciudad de Barcelona como denominadores comunes con la Denominación de Origen.

## Barcelona Foodie Black Week, la gran semana de la restauración

La semana gastronómica más esperada del año en Barcelona está por llegar. Se trata de la Barcelona Foodie Black Week, que tendrá lugar del 27 de marzo al 2 de abril, ofreciendo a la capital catalana una experiencia culinaria sin igual. Esta iniciativa tiene como objetivo incentivar el consumo en bares, restaurantes y establecimientos de ocio, a la vez que posiciona a Barcelona como un referente gastronómico a nivel mundial.

La Barcelona Foodie Black Week surgió como una respuesta a la pandemia de la COVID-19, con el propósito de impulsar el sector gastronómico y darle un nuevo impulso. Después de triunfar en Nueva York, la iniciativa llegó con gran éxito a Madrid y Barcelona, de la mano de los creadores de The Shopping Night Barcelona.

Los vinos de la Denominación de Origen Catalunya serán los protagonistas de los menús gastronómicos de esta iniciativa. Además, aquellos que disfruten de los menús DO Catalunya recibirán un regalo especial en forma de una segunda referencia de vino, para que puedan seguir descubriendo los productos de calidad avalados por este sello.

En esta primera edición, la Barcelona Foodie Black Week reunirá a una cincuentena de restaurantes de diversa índole, con el objetivo de llegar a un público amplio y diverso. Uno de sus aspectos diferenciales será su espacio Pop-Up, un concepto contemporáneo de restauración que ofrecerá a los clientes una experiencia innovadora en cuanto a la forma de disfrutar la comida. El espacio Pop-Up estará a cargo de BOSSVI, un taller floral de la ciudad con un estilo muy particular de decoración. Este se ubicará en su sede, ubicada en el número 78 de la calle Londres.

Cabe destacar la aplicación móvil de la Barcelona Foodie Black Week. A través de la plataforma SYp4Business, disponible tanto en App Store como en Google Play, los consumidores podrán acceder fácilmente a las ofertas y promociones disponibles, e

incluso interactuar entre ellos. En definitiva, la Barcelona Foodie Black Week se presenta como una oportunidad única para disfrutar de la mejor gastronomía de la ciudad y vivir una experiencia culinaria sin igual.